

* Киш лорен

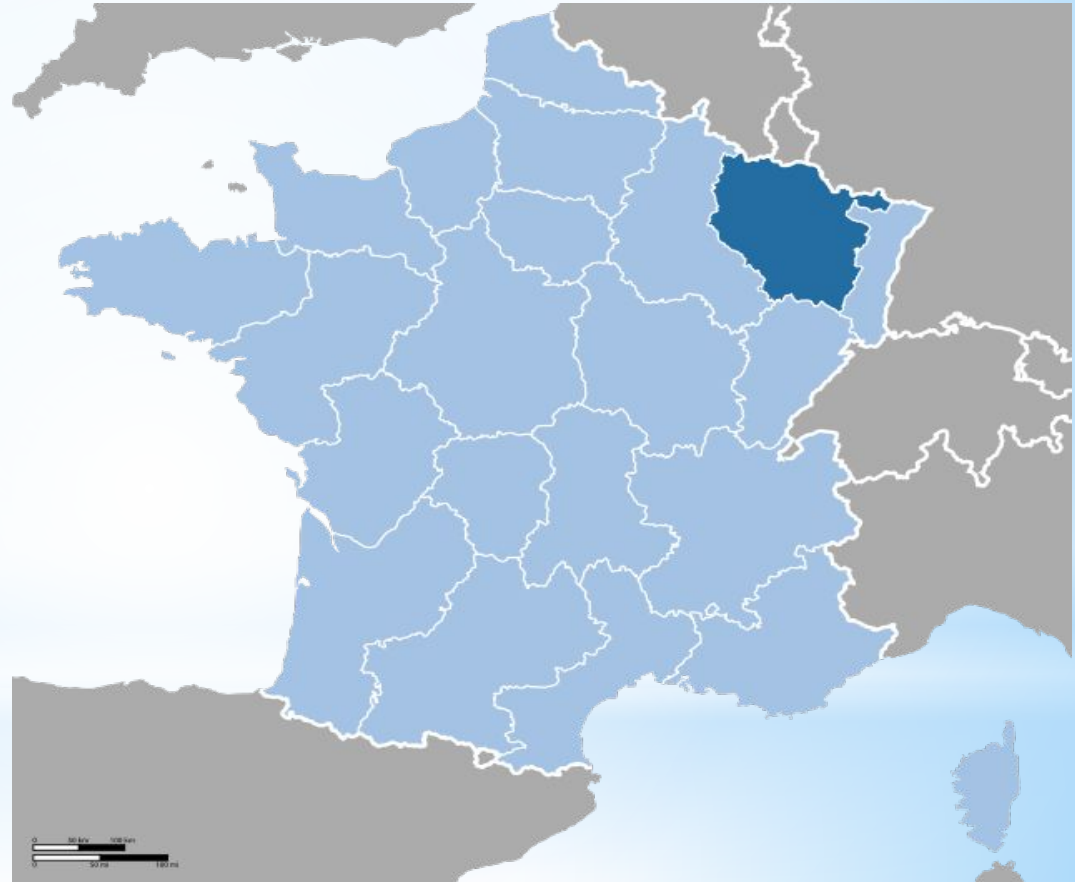
Киш Лорен



- вкуснейший открытый пирог. По традиции его принято подавать теплым в качестве основного блюда с салатом. Сегодня многие кафе и рестораны мира предлагают его гостям. Традиционный киш лорен имеет классический рецепт с беконом. Но современные кулинары используют мясо, рыбу, грибы, овощи - все, чего душа пожелает. Так что если в холодильнике без дела залежались остатки колбасы, мяса, овощей - самое время приступить к кулинарному эксперименту и приготовить киш!

История происхождения

Родиной пирога принято считать Францию, а точнее провинцию Лотарингию. Данная область граничит с Германией, а в давние времена принадлежала немцам. Поэтому справедливо было бы отнести пирог к немецкой кухне. Но французам настолько понравилось блюдо, что они решили присвоить его происхождение себе.



История блюда берет начало в 16 веке. Немцы, проживающие на территории современной Франции, в силу своей бережливости не выбрасывали излишки хлебного теста. Из него пробовали выпекать разнообразные изделия. Больше всего прижился пирог с начинкой из остатков колбасы, мяса, бекона и овощей, залитая яичной смесью.



Pendant la guerre des trois Heurs, cette terre conquise et dévastée figurait, comme signe de reconnaissance dans tout les pays des partisans du duc de Lorraine, Henri de Guise. Et le Diable; l'assassinateur de Henri II. fut le signal de l'union de plusieurs provinces, attachez ensemble de la Quiche Lorraine.

Позже французы модернизировали рецепт, так родился киш лорен. Название произошло от слов “киш” - пирог, и Лорен - так звучит название провинции на французском языке. Местные повара заменили яичную смесь на любимый французами сыр, и разнообразили ассортимент начинки. Произошли перемены и в основе - на замену дрожжевому пришло песочное тесто.





B-nuzo

Рецептура

Для теста:

300 г муки

Щепотка соли

150 г сливочного масла

1 желток

Для начинки:

1,5 ст.л. Сливочного
масла

300 г копченой грудки

250 мл сливок (35%)

3 яйца

Щепотка мускатного
ореха

Соль, перец по вкусу

1. Муку просеять с солью, добавить охлажденное и порезанное небольшими кусочками сливочное масло. Мешать руками, пока смесь не начнет напоминать хлебные крошки. Добавить желток и 2-3ст. ложки холодной воды. Вымешивать до однородности. Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на 30 мин.



1. Выложить тесто в круглую форму для выпечки. Плотнo прижать руками ко дну и бортикам. Прокатать бортики краем и удалить с краёв лишнее тесто.

2. Разогреть духовку до температуры 200 С. Положить на дно с тестом пергаментный круг, насыпать фасоль и поставить в духовку на 10 мин. Вынуть форму, удалить фасоль и пергамент и вернуть форму в духовку на 10 мин. Форму достать. Снизить температуру духовки до 180.





4. Грудинку порезать небольшими кубиками. Растопить в сковороде масло, обжарить грудинку до золотистой корочки 5 мин. Дать остыть.
5. Яйца слегка взбить и смешать со сливками, солью, перцем и мускатным орехом.
6. В форму с тестом положить грудинку, распределив её равномерно по всей поверхности пирога. Влить яичную смесь и вернуть пирог в духовку на 30 мин.